

| GILLES BRUNIN, WEIHERSCHLOSS BOTTMINGEN

Entenbrust mit eingelegten Feigen an Portwein-Sauce

Stil und Ambiente im frisch renovierten Weiherschloss Bottmingen sind einzigartig. Hier könnten neben Hochzeiten, Geburtstagen und Jubiläen sogar Staatsempfänge stattfinden. Dazu passt auch die Küche. Sie ist traditionell und präsentiert sich standesgemäss.

Der neue alte Küchenchef Gilles Brunin, 45, ist als gebürtiger Sundgauer bis heute seinen Wurzeln treu geblieben. Man sieht es ihm, schlank wie er dasteht, so gar nicht an, dass ihn seine mittlerweile dreissigjährige Karriere um kein Jota von seiner Liebe zur traditionellen Küche hat abbringen können. In seiner Heimat wurde gekocht, was die Scholle hergab. Mit viel Liebe und Aufwand, aber ohne Schnickschnack. Und das reichte, eine Kultur blühen zu lassen, die man heute wieder andächtig und respektvoll «Cuisine du terroir» nennt. «Von der wird man nicht dick, sondern höchstens glücklich», meint Brunin. Und denkt dabei an die herrlichen Gemüse, Früchte und das Wild, die auch unsere Gegend im Herbst bereichern.

Seine Berufslehre hat der junge Gilles in der altherwürdigen «Auberge du vieux Sundgau» in Oberdorf bei Waldighofen absolviert. Dann ging es in die Schweiz zu «Heyer» in Biel-Benken, es folgte eine Saison im Grindelwalder «Schweizerhof», danach ein lohnender Abstecher in die populäre «Brasserie» in Mulhouse.

Service der alten Schule

«Doch dann wollte ich auch mal die andere Seite kennenlernen», er-



Gilles Brunin zeigt ein traditionelles und raffiniertes Herbstgericht.

zählt Brunin. Als Küchenchef wusste er zu genau, welche Knochen- und Nervenarbeit der Service in einem guten Lokal bedeutet und wieviel von ihm abhängt. «Mich reizte die Herausforderung», sagt er, «ob ich das durchhalten und meistern würde.» Diese Prüfung auferlegte sich Gilles Brunin an keinem geringeren Ort als im Grand Hotel in Freiburg im Breisgau, wo noch die russischen, englischen und französischen Servicearten zelebriert wurden: «Service à la française»: Der Kellner stellt sich links vom Gast hin und bietet ihm die

Schüssel, auf der das Besteck liegt, der Gast bedient sich selbst. «Service à l'anglaise»: Der Kellner bedient selbst jeden Gast, indem er den Löffel zwischen Zeige- und Mittelfinger hält, die Gabel zwischen Daumen und Zeigefinger. «Service à la russe»: Die Gerichte werden den Gästen gezeigt, bevor sie, auf Platten gebracht, auf einem kleinen Beistisch deponiert werden.

Wertvolle Erfahrungen

Diese Freiburger Zeit möchte Brunin bis heute nicht missen. Hat



FOTOS: PINO COVINO

sie ihm doch wertvolle Erfahrung und Kenntnisse gebracht, die für seinen heutigen Job mehr als nützlich sind. Das gilt auch für die letzten Stationen davor, an denen er etwa im Elsass ein neues Restaurant gegründet und erfolgreich aufgegleist hatte. Und bevor er schliesslich das Angebot im Weiherschloss Bottmingen annahm, hatte er zwischenzeitlich auch noch die italienische Küche von A bis Z in seinen dicken Schulsack eingebracht.

Mit seiner traditionellen Küche, die das Bottminger Gastro-Juwel schon

lange mit grossem Erfolg führt, ist Gilles Brunin jetzt auch unter neuem Direktorium sozusagen massgeschneidert als der Steuermann zu neuen Sternen unterwegs.

Gérard Wirtz

Restaurant Schloss Bottmingen
Schlossgasse 9
4103 Bottmingen bei Basel
Tel. 061 421 15 15

www.weiherschloss.ch

Entenbrust mit eingelegten Feigen an Portwein Sauce

Zutaten für 4 Personen

60 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Sternanis, 1 dl Portwein, 4 Entenbrüste à je 160–180 g, 2 EL Kalbsfonds, 4 Scheiben Foie gras à ca. 50 g (optional)

Zubereitung

Sauce am besten schon am Vortag vorbereiten. Die Feigen waschen, trocknen und rundherum gleichmässig mit einer kleinen Messerspitze einstecken. Zucker mit einem Esslöffel Wasser, Zimt, Sternanis zu einem hellen Karamell einkochen und mit Portwein ablöschen. Feigen dazugeben und durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Feigen herausnehmen und den Portwein einreduzieren.

Entenbrust vorbereiten (siehe Tipp). Eine grosse Pfanne ohne Fett leicht erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten goldbraun

braten. damit eine schöne Kruste entsteht. Umdrehen, die Fleischseite kurz anbraten und dann beiseite stellen. Das ausgelöste Fett in der Pfanne abschöpfen und die entstandenen Bratenrückstände mit dem Feigensirup ablöschen. Kalbsfonds beigeben, mit zwei Würfeln Butter und Zucker abschmecken und warmhalten.

Vor dem Servieren den Ofen auf 190 Grad erhitzen und ca. 8 Minuten weiter garen. Dann Entenbrust tranchieren und in einem Saucenspiegel auf dem Teller anrichten. Feigen drauflegen und mit einem Zweig Rosmarin dekorieren. Optional kann auch eine Scheibe Foie gras dazu serviert werden.

Als Beilage passen Pommes Dauphines oder Krokettchen und Herbstgemüse wie Wirsing, Karotten, Sellerie, Rosenkohl oder Brokkoli.

Gourmettip: Entenbrust vorbereiten

Vor dem Anbraten das Fett von der Entenbrust entfernen, ausser dem Teil, wo die Haut ist. Dann mit einem sehr scharfen Messer die Haut kreuzweise einritzen. Dabei nur durch die Fettschicht, jedoch nicht durch das Fleisch schneiden.



I TROUVAILLE

Mitten drin im Trubel

Basels wohl markantestes Strassencafé liegt an der Tramkurve gegenüber der Hauptpost. Selten, dass hier ein Tischlein leer bleibt. Das zur Stiftung «Unternehmen Mitte» gehörende Fumare non Fumare führt aber im ersten Stock auch noch ein Lokal als Mittags-Geheimtipp: Deiza Gilardi, Köchin bolivianisch-italienischer Abstammung, bereitet Pasta oder Risotto & Co und Salat zum Festpreis von 17 Franken zu.



FOTO: PINO COVINO

Stets belebt, das Fumare non Fumare in der Gerbergasse.

cantina primo piano, Gerbergasse 30, Basel, Mo–Fr, 12–14 Uhr, Tel. 061 263 36 63.

www.mitte.ch

Paradiesli «Schliessi»

Die Schleuse an der Wiese wird vom Bebbi liebevoll «Schliessi» genannt. Direkt an Wiese, mitten im Erlentpark steht das Holzhaus mit Restauration. Es gilt zwar speziell als die Adresse für Hundehalter, aber auch Velofahrer und Spaziergänger geniessen hier eine Pause. Mit ihren immer wieder neuen, feinen Küchenideen kann die Buvette auch für Apéros oder Terrassenpartys gebucht werden.

Schliessi, Wildschutzweg 30, Basel, Tel. 061 601 24 20, Di–So, 9–20 Uhr, im Winter, Mi–So, 9–17 Uhr

www.schliessi.ch

